**BACALHAU DOURADO**

**Ingredientes**:

* 400g de bacalhau COZIDO E DESFIADO, sem peles nem espinhas
* Água q.b. De cozer o bacalhau
* 3 cebolas médias cortadas em meias-luas finas
* 600g de batatas cortadas em palitos muito finos
* 2 dentes de alho picados
* 6 ovos batidos
* 1/2 raminho de salsa picada
* 15 azeitonas pretas
* 12 folhas de endivias
* Óleo bem
* Sal q.b.
* Pimenta q.b.

**Confeção**:

Leve ao lume um tacho com azeite e refogue 3 cebolas. Junte 2 dentes de alho picados. Junte 400g de bacalhau cozido e desfiado. Deixe cozinhar. Tempere com pimenta e noz moscada.

Frite em óleo bem quente 600g de batatas cortadas em palitos muito finos. Junte as batatas fritas e de seguida 6 ovos batidos com 1 pitada de sal. Deixe cozinhar os ovos, não muito - tem de ficar bastante cremoso - e se necessário junte um pouco da água do bacalhau para que o preparado fique ainda mais cremoso. Junte salsa a gosto.

Disponha o bacalhau num tabuleiro de barro e disponha algumas com azeitonas pretas. Sirva em folhas de endívias com azeitonas pretas.